Khai Yat Sai - tajski omlet z nadzieniem

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mielona wieprzowina - 250 g
- pomidor bez skórki - 1 szt.
- słodka papryka czerwona - 1/2 szt.
- zielony groszek - 4 łyżka
- duża marchewka - 1 szt.
- sos ostrygowy - 1/2 łyżka
- szalotka - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- świeżo mielony pieprz - trochę
- olej arachidowy - 5 łyżka
- jajka od szczęśliwej kurki - 6 szt.
- mleko od szczęśliwej krowy - 3 łyżka
- sól - szczypta

Dodatkowe info:

Pyszny tajski omlet, idealny jako obiad lub wczesna kolacja. Składniki, które podałam w przepisie starczają na przygotowanie trzech omletów. Inaczej mówiąc, potrawą spokojnie najedzą się trzy umiarkowanie głodne osoby lub dwie bardzo głodne :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Nadzienie:
Szalotkę i czosnek drobno siekamy, marchewkę ucieramy na tarce o dużych oczkach, paprykę i pomidora kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oleju, wrzucamy cebulę i czosnek. Smażymy do zeszklenia i dodajemy mięso i pierz. Smażymy około 10 minut często mieszając. Dodajemy marchewkę, groszek, pomidora, paprykę i sos ostrygowy, dokładnie mieszamy. Dusimy 15 minut pod przykryciem, a następnie smażymy jeszcze 5 minut bez przykrycia, aż większość płynu odparuje. Odstawiamy na bok.

KROK 2: Omlety:
Do miski wbijamy dwa jajka, dodajemy łyżkę mleka i szczyptę soli. Dokładnie rozbijamy trzepaczką. Na patelni rozgrzewamy jedną łyżkę oleju, wlewamy jajka i smażymy, aż omlet będzie gotowy (u mnie około 3-4 minut). Zdejmujemy z ognia. Na środek kładziemy 1/3 farszu, zawijamy brzegi do środka. Przykładamy talerz i obracamy omlet na drugą stronę. Tak samo przygotowujemy pozostałe

dwa omlety.

KROK 3: Podanie:
Omlety nacinamy, tak jak na zdjęciu, dodajemy świeżą kolendrę i podajemy jeszcze ciepłe.
Smacznego! :)